



Wie werden VORRATSGLÄSER schön beschriftet?

GLÄSER BESCHRIFTEN Praktisch & dekorativ

Es gibt verschiedene Beschriftungsarten. Hier werden eine langfristige Variante für Vorratsgläser und eine eher kurzfristige beispielsweise für Eingemachtes oder Konfitüren präsentiert.

VORRATSGLÄSER

- Benötigt wird:
 - Edding Marker 751 (für Glass, Metal, Plastic 1 – 2mm)
 - Computer, Schwarz-Weiss-Drucker inkl. Papier und Toner/Tinte
 - Vorratsgläser
 - Klebeband
- Vorratsgläser innen und aussen, gut reinigen.
- Schrift aussuchen und auf dem Computer installieren. Viele schöne Schriften wie auch unsere «mama» sind auf www.dafont.com gratis erhältlich.
- Gewünschtes Layout in der richtigen Grösse am Computer erstellen und auf normales A4-Papier ausdrucken. Alternativ [Vorlagen für Vorratsgläser](#) verwenden (Grösse: 84x60mm).
- Die ausgedruckte Vorlage zuschneiden und mit dem Klebeband von innen nach aussen lesbar in das Vorratsglas kleben.
- Mit dem Edding Marker die Schrift nachzeichnen. Sollte etwas daneben gehen, mit Nagellackentferner wieder abwischen.
- Gut trocknen lassen und Vorräte einfüllen.

EINMACH-GLÄSER

- Benötigt wird:
 - A4-Etiketten (z. B. Zweckform)
 - Computer, Schwarz-Weiss-Drucker inkl. Papier und Toner/Tinte
 - Eingemachte Lebensmittel
 - Schwarzer, feiner Stift
- Schrift aussuchen und auf dem Computer installieren. Gewünschtes Layout in der richtigen Grösse am Computer erstellen und auf die A4-Etiketten-Bögen ausdrucken. Alternativ können die [Etiketten für Einmach-Gläser](#) verwendet werden (Grösse: 60x40mm).
- Die ausgedruckten Etiketten von Hand zuschneiden und auf die Einmach-Gläser kleben.
- Datum der Produktherstellung auf der Etikette notieren.



TIPPS:

- Vorratsgläser/-dosen werden vor allem zur Lagerung von Trocken-vorräten wie z. B. Zucker, Mehl, Müesli, etc. genutzt. Sie sollten immer luftdicht verschlossen sein, damit keine Feuchtigkeit und Schädlinge eindringen können.
- Beim Einkaufen von Vorratsgläser gilt die Füllmenge zu beachten. Den die Grössen werden jeweils in Liter und nicht in Gramm wie bei Lebensmitteln angegeben.
 - Mehl, Zucker, Rohrzucker = 1kg > 1,5 – 2l
 - Haferflocken (400g > 1l)
 - Salz (500g > 0.5l)

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MARIANNE PETER



VORRATSGLÄSER BESCHRIFTEN

Zucker	Kaffee
Mehl	Salz
Müesli	Kakao
Hafer- flocken	Rohr- zucker

← Download

Pasta	Reis
Linser	Quinoa
Risotto Reis	Basmati Reis
Spaghetti	Mehl dunkel





EINMACHGLÄSER BESCHRIFTEN

Download

Erdbeer Konfitüre	Aprikosen Konfitüre	Himbeer Konfitüre
Rhabarber- Erdbeer Konfitüre	Quitten Konfitüre	Zwetschgen Konfitüre
Johannisbeer Gelée	Quitten Gelée	Birnen mit Vanille
Zucchini süss-sauer	Kürbis süss-sauer	Kürbis Kuchen im Glas
Sauerkraut im Glas	Apfel & Birne Chutney	Zucchini eingelegt
Granola Mischung	Randen im Brombeeressig	Basilikum Pesto
Tomaten Pesto	Apfelringli getrocknet	Kräuter Tee





FLASCHEN BESCHRIFTEN

← Download

